

Donnerstag

25. September 2026

MENÜ 1 (€ 17,90)

Rindsuppe mit Schöberl

Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren, Erdäpfelschmarren, Wurzelgemüse

MENÜ 2 (€ 15,90)

Rindsuppe mit Schöberl

Gebackener Kürbis mit Sauerrahmdip, Erdäpfeln und Salat

Eierschwammerl in Rahm mit Semmelknödel	19,90
Gebratenes Hühnerfilet mit Eierschwammerl, Kroketten und Salat	25,90
Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfeln, Preiselbeeren, Salat	22,90

BITTE DIE NÄCHSTE SEITE BEACHTEN

Freitag

26. September 2026

MENÜ 1 (€ 17,90)

Kürbiscremesuppe

Gebackener Zander mit Erdäpfelsalat und Sauce Tartar

MENÜ 2 (€ 15,90)

Kürbiscremesuppe

Krenfleisch mit Wurzelgemüse, frischem Kren, Erdäpfeln

Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfeln, Preiselbeeren, Salat	22,90
Gebratenes Hühnerfilet mit Eierschwammerlrahm , Kroketten, Salat	25,90
Eierschwammerl in Rahm mit Semmelknödel	19,90
Topfenstrudel als Hauptspeise	8,90
Topfenstrudel als Nachspeise	4,90

BITTE DIE NÄCHSTE SEITE BEACHTEN

Donnerstag und Freitag gibt es zusätzlich zu unseren aktuellen Mittagsmenüs

SUPPEN

Echte Rindsuppe mit hausgem. Einlagen (Leberknödel oder Frittaten)	5,50
Cremesuppe mit Grissini	6,20

WARME SPEISEN

Wienerschnitzel vom Schwein oder Pute mit Butterreis, Erdäpfeln, Salat	20,50
Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfeln und Salat	22,90
Cordon Bleu von der Pute mit Pommes und Salat	21,90
„Wirt in Pesenbach“ – Grillteller mit Kräuterbutter, Pommes und Salat	22,90
Hausgemachte Berner Würstel mit Pommes und Salat	15,90
Hausgemachte Blunz'n mit Erdäpfeln und Kraut	17,90
Hausgemachter Leberschädel mit Erdäpfeln und Kraut	17,90

VEGETARISCHES, SALATE UND FISCHE

Gebratenes Zanderfilet mit Erdäpfeln, Kräuterbutter und Salat	25,90
Gebackenes Karpfenfilet mit Erdäpfeln, Sauce Tartar und gemischtem Salat	25,90
Hausgemachte Erdäpfel-Gemüselaibchen (vegan) mit Dip (veg) und Salat	18,90
Hausgemachte Spinat-Schafkäseknödel mit brauner Butter, Parmesan, Salat	19,90
Gebackene Champignons mit Sauce Tartar, Erdäpfeln und Salat	16,90
Gemischte Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen	16,90
Backhendl-Salat Blatt- u. Erdäpfelsalat gebackene Hühnerfiletstreifen, Preiselbeeren	17,90

DESSERT

Dunkles Schokoladenmousse	8,90
Eispalatschinke mit Schlagobers und Schokosauce	8,90
Hausgemachte Torten (Auswahl - siehe Vitrine)	4,50

KLEINE Portion der Hauptspeisen **minus € 1,50**

Abendkarte

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel 5,50

Cremesuppe mit Grissini 6,20

Gebratenes Hühnerfilet mit Eierschwammerlrahm, Kroketten, Salat 25,90

Eierschwammerl in Rahm mit Semmelknödel 19,90

Gebackenes Karpfenfilet mit Erdäpfeln, Sauce Tartar und Salat 25,90

Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfeln, Preiselbeeren und Salat 22,90

Gebratenes Zanderfilet mit Erdäpfeln, Kräuterbutter, Salat 25,90

„Wirt in Pesenbach“ Grillteller mit Pommes, BBQ Sauce und gemischtem Salat 22,90

Cordon Bleu von der Pute mit Pommes und gemischtem Salat 21,90

Hausgemachter Leberschädel mit Erdäpfeln, Kraut 17,90

Hausgemachte Blunz'n mit Erdäpfeln und Kraut 17,90

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Pute mit Reis, Erdäpfeln und gemischtem Salat 20,50

Backhendl-Salat (Gebackenes Hühnerfilet auf Blatt- und Erdäpfelsalat), Preiselbeeren 17,90

Berner Würstel mit Pommes und gemischtem Salat 15,90

Hausgemachte Cevapcici mit Pommes und Salat 16,90

Gebackene Champignons mit Sauce Tartar und Salat 16,90

Spinat-Schafkäseknödel mit brauner Butter, Parmesan und Salat 19,90

Hausgemachte Erdäpfel-Gemüselaibchen (vegan) mit Dip (veg), Erdäpfeln, Salat 18,90

Kaltschweinernes mit Senf Kren und Gurkerl 10,90

Gefüllte Schinkenrolle mit Gemüseajonaise, Blattsalatgarnitur 10,90

Schweizer Wurstsalat – mit Blattsalatgarnitur 10,90

Saures Jausenteller (Sulz und Rindfleisch mit Zwiebeln in Essig und Öl) 10,90

Hausgemachte Torten 4,50

Dunkles Schokoladenmousse mit Kirschragout 8,90

Eispalatschinke fein garniert 8,90

Samstag Mittag

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel 5,50

Eierschwammerlcremesuppe mit Grissini 6,50

Gebratenes Hühnerfilet mit Eierschwammerlrahm, Kroketten, Salat 25,90

Eierschwammerl in Rahm mit Semmelknödel 19,90

Hausgemachter Leberschädel mit Erdäpfeln und Kraut 17,90

Hausgemachte Blunz'n mit Erdäpfeln und Kraut 17,90

Schlachtplatte (Brat'l, Leberschädel, Blunzn) mit Knödel, Erdäpfeln, Kraut 20,90

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Semmelknödel, Erdäpfeln und Kraut 20,50

Gebratenes Zanderfilet mit Erdäpfeln, Kräuterbutter, Salat 25,90

Grillteller mit Pommes, BBQ Sauce und gemischtem Salat 22,90

Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfeln und gemischtem Salat 22,90

Cordon Bleu von der Pute mit Pommes und gemischtem Salat 22,90

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Pute mit Reis, Erdäpfeln und gem. Salat 20,50

Backhendl-Salat (Gebackenes Hühnerfilet auf Blatt- und Erdäpfelsalat) Preiselbeeren 17,90

Hausgemachte Erdäpfel-Gemüselaibchen (vegan) mit Dip (veg), Erdäpfeln, Salat 18,90

Spinat-Schafkäseknödel mit brauner Butter, Parmesan und Salat 19,90

Kinderwiener von der Pute oder vom Schwein mit Pommes 9,90

Hausgemachte Torten 4,50

Dunkels Schokoladenmousse mit Weichselragout 8,90

Eispalatschinke fein garniert 8,90

Sonntag Mittag

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel 5,50

Eierschwammerlcremesuppe mit Grissini 6,50

Eierschwammerl-Rostbraten mit Kroketten und Salat 25,90

Gebratenes Hühnerfilet mit Eierschwammerlrahm, Kroketten, Salat 25,90

Eierschwammerl in Rahm mit Semmelknödel 19,90

Grillteller mit Pommes, BBQ Sauce und gemischtem Salat 22,90

Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfeln und Salat 22,90

Cordon Bleu von der Pute mit Pommes und gemischtem Salat 22,90

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Pute mit Reis, Erdäpfeln und gem. Salat 20,50

Backhendl-Salat (Gebackenes Hühnerfilet auf Blatt- und Erdäpfelsalat) Preiselbeeren 17,90

Gebratenes Zanderfilet mit Erdäpfeln, Kräuterbutter, Salat 25,90

Hausgemachte Erdäpfel-Gemüselaibchen (vegan) mit Dip (veg), Erdäpfeln, Salat 18,90

Spinat-Schafkäseknödel mit brauner Butter, Parmesan und Salat 19,90

Kinderwiener von der Pute oder vom Schwein mit Pommes 9,90

Hausgemachte Torten 4,50

Dunkels Schokoladenmousse mit Weichselragout 8,90

Eispalatschinke fein garniert 8,90

*Regionalität ist
uns wichtig,*

deshalb beziehen wir viele unserer Lebensmittel von
Bauern und Produzenten aus der Region.

ERDÄPFEL UND GEMÜSE

Lackner (Walding), **Ebner** (Brandstatt, Eferding)

EIER

Luegmayr (Goldwörth), **Mahringer** (Lacken)

MEHL

Leidinger Mühle (Landshaag)

HENDL UND GEFLÜGEL

Hermine Wech - **Frische-Lieferant Kröswang** (Grieskirchen)

FLEISCH

Fleischhauerei Ozlberger (Hartkirchen),
Frische-Lieferant Kröswang (Grieskirchen)

BROT UND GEBÄCK, KNÖDELBROT, BRÖSEL

Bäckerei Berger (Gerling) und **Bäckerei Wögerer** (Feldkirchen/D.)
Bäckerei Greiner (Ottensheim)

MOST, SÄFTE UND SCHNÄPSE

Obstbau Allerstorfer (Feldkirchen/D.)
Wein- & Obstbau Aichinger (Hilkering/Hartkirchen)
Gerald Pichler (Pesenbach)